



冬のメニュー Winter Menu

11:00
▼
17:00

ラストオーダー
16:00 L.O.

日本語



English



メニュー画像はこちらから。
Scan here to view the menu photo.

冬のワンプレートランチ Winter, one plate lunch

〈アペリティフ〉Aperitif

展覧会スペシャルコース《SPRING RIGING》から
ノンアルコールカクテル“Spring サワー”

Non-alcoholic cocktail inspired by the painting “*Spring Sour*” from the
special exhibition menu 《SPRING RIGING》

・ ・ ・

〈ワンプレート〉On a plate

鱈のブランドードのタルティース

ベーコンのアクセント

Cod brandade tartine with bacon accents

●

かぼちゃと人参のポタージュ クミンの香り

Pumpkin and carrot potage soup with cumin aroma

●

ベーコンと鶏もも肉のプロシエット 柚子胡椒風味

Bacon and chicken thigh prosciutto with yuzu pepper flavor

●

ローストビーフ 鬼おろしのピナグレッツソース

Roast beef with grated radish with vinagret sauce

コーヒー又は紅茶又はハーブティー

追加料金 ¥350

Optional Coffee or Black Tea or Herb Tea for an additional ¥350

グラスデザート：ブランマンジェ 柚子のアクセント

追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Blancmange with a touch of yuzu ¥350

¥2,800

冬のランチコース Winter, lunch course

ベーコンと根菜のブイヨンスープと
フロマージュブランのタルティース

Bacon and root vegetable bouillon soup and fromage blanc tartine

メインディッシュをお選びください

Main Dish choice of

1. ハーブでマリネした鶏もも肉のロティ マスタードソース

Herb-marinated chicken thigh roti with mustard sauce

2. 三重県熊野産 真鯛のパヴェ

生姜香るアルペールソース

Pavé red sea bream from kumano,Mie Prefecture,
with ginger-flavored albert sauce

3. レストラン「アレイ」シェフ特製ビーフシチュー

Restaurant “Array” Chef’s special beef stew +¥600

▼

パン又はライスをお選びください

Choice of Bread or Rice

▼

〈デザート〉Dessert

グラスデザート：ブランマンジェ 柚子のアクセント

Glass dessert : Blancmange with a touch of yuzu

※追加料金700円で別のデザートプレートもご利用いただけます。

A different dessert plate is available for an additional ¥700

▼

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥3,600

カジュアルランチセット Casual lunch Sets

A. 粗挽きハンバーグデミグラスソース
Coarsely ground hamburger steak with demi-glace sauce

パン又はライスをお選びください。

Choice of Bread or Rice

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,900

B. 牛ロースのステーキ サラダ添えセット

Beef loin steak with salad

パン又はライスをお選びください。

Choice of Bread or Rice

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥3,300

C. オリジナルシーフードカレー セット

Original seafood curry

サラダ

Salad

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,700

グラスデザート：ブランマンジェ 柚子のアクセント

追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Blancmange with a touch of yuzu ¥350

TABLE FOR TWO Menu

低カロリーなヘルシーコース 506.2Kcal

Low-calorie healthy course

サラダ	野菜と魚介のせいり蒸し	パン
Salad	Steamed vegetables and seafood	Bread

* オニオンドレッシング、アイオリソースでお召し上りください。

* Served with two kinds of dressing, onion and aioli source

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください

Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,400

アラカルト A la Carte

ベーコンと根菜のブイヨンスープ ¥800
Bacon and root vegetable bouillon soup

「アレイ」グリーンサラダ ¥950
“Array” green salad

オリジナルシーフードカレー ¥1,800
Original seafood curry (ラーサイズ + ¥600)
(Large size + ¥600)

粗挽きハンバーグデミグラスソース ¥1,900
Coarsely ground hamburger steak with demi-glace sauce

牛ロースのステーキ サラダ添え ¥2,300
Beef loin steak with salad

【和食】シェフ特製のローストビーフ丼 ¥2,600
【 Japanese food 】 Chef’s special roast beef bowl

ハーブでマリネした鶏もも肉のロティ ¥2,000
マスタードソース
Herb-marinated chicken thigh roti with mustard sauce

三重県熊野産 真鯛のパヴェ ¥2,000
生姜香るアルペールソース
Pavé red sea bream from kumano,Mie
Prefecture,with ginger-flavored albert sauce

レストラン「アレイ」シェフ特製 ¥2,400
ビーフシチュー
Restaurant “Array” Chef’s special beef stew

パン又はライス ¥600
Bread or Rice

* 表示価格はすべて税込みです。

* 一部メニューにアの原因となる食材を使用しています。

アレルギーをお持ちの方はレルギー係のものにお尋ねください。

* 仕入状況により、一部内容が変更になる場合がございます。

* All prices include tax.

* Some dishes may contain ingredients that can cause allergies.

Please consult with our staff if you have any allergies.

* Please note that the menus are subject to change depending on the availability of ingredients.